

Chleb Ślązański



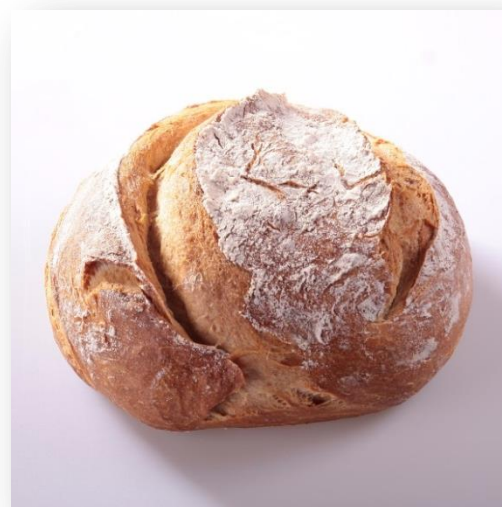
Na bazie mieszanki Chleb Ślązański

Produkt

Pieczyno mieszane na naturalnym zakwasie z dodatkiem proszku jogurtowego z podwyższoną ilością błonnika. Charakterystyczny smak i aromat jest uzyskany przez kompozycję słodów.

Receptura podstawowa

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ (g)
Chleb Ślązański	1000
Mąka pszenna typ 550	3400
Mąka żytnia typ 720	600
Drożdże (świeże)	60
Woda	3750
Razem	8800



Metoda

Wymieszać wszystkie składniki razem (3 min, wolne obroty + 8 min, szybkie obroty; miesiarka spiralna). Po zakończeniu procesu wyrabiania ciasta ułożyć je w naoliwionej kuwecie.

Temp. ciasta: 25 °C
Czas fermentacji wstępnej: 90 min
Naważka: 850 g

Kęsy ciasta wyrobić, nadając im podłużny kształt.

Czas spoczynku ok. 20 min

Podzielić bochenki krawędzią ręki na 3 części, końce ciasta nałożyć na siebie, posypać mąką i odwrócić wierzchem na bok, ułożyć na aparatach i upiec.

Temperatura pieczenia: 240-200 °C, para przy wkładaniu
Czas pieczenia: ok. 65 min